

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di latte

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bulgaria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

300g di latte  
60g di burro  
2 uova  
100g di formaggio bianco in salamoia (o caciocavallo)  
½ tazza di riso  
aromi o pepe  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Bollire il latte e diluirlo con 3 tazze piene di acqua tiepida. Aggiungere il riso, il sale e bollire fino a cottura.

Rimuovere dal fuoco, condire, incorporare il burro e lasciare addensare aggiungendo le uova sbattute. Servire con formaggio in salamoia schiacciato o caciocavallo grattugiato.